fondue pot

GEBRUIKSAANWIJZING / INSTRUCTIONS FOR USE / MODE D'EMPLOI / ANLEITUNG

TASTE COLLECTION

BOSKA®
HOLLAND

NL Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe fonduepan. Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van dit Boska Holland product.

BOSKA'S VERHAAL
SINDS 1896
Bij Boska Holland zijn we al meer dan 100 jaar gek van kaas. Het is begonnen in Gouda, waar de originele Gouda kaas wordt gemaakt en Willem Bos zijn eerste kaas tools voor de lokale kaasboeren maakte. Vanaf die dag is het onze familietraditie om u te inspireren tijdens u reis door de lekkerste kazen van de wereld. Explore cheese en geniet ervan!

Vierde generatie eigenaar Boska Holland, Martijn Bos

---

1. OMSCHRIJVING

TASTE COLLECTION
85-35-24 - CHEESE FONDUE POT - 1,5L

Keramieken pan 1,5L, excl. vorken

TASTE COLLECTION
85-35-25 - CHEESE FONDUE POT - 1,5L

Keramieken pan 1,5L, excl. vorken

Vuurvaste fonduepan van keramiek, inhoud 1,5 liter voor een kaasfondue tot 6 personen.

---

2. INSTALLATIE

De kaasfonduepan past op vrijwel ieder fondueonderstel. Verzeker uzelf ervan dat de pan te allen tijde stabiel staat.

TASTE COLLECTION
85-35-37 - FONDUE STOVE

Compleet met brander

3. GEBRUIK

NL

Verzeker uzelf ervan dat het geheel te alle tijde stabiel en op een brandvast oppervlak staat!

Reinig voor het eerste gebruik de fonduepan (zie “reiniging”).

De fonduepan is vuurvast en kan op open vuur gebruikt worden.

De kaasfondue na bereiding warm houden en blijven roeren om aanbakken te voorkomen.

Zorg dat de fonduepan, indien warm, altijd op het onderstel of op een brandvast oppervlak geplaatst wordt.

---

4. REINIGING

Verzeker uzelf ervan dat de fonduepan volledig is afgekoeld alvorens het te hanteren. Reinigen met warm water en afwasmiddel. Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.

WAARSCHUWING!!!

- Laat een fonduebrander nooit zonder toezicht branden. Dit is OPEN VUUR.
- Plaats een fondueset altijd stabiel op een vlakke ondergrond.
- Plaats NOOIT brandbare materialen (doeken, papier, etc) in de buurt van een fondueset als deze gebruikt wordt.
- Laat een fondueset nooit door kinderen bedienen.
- De onderdelen van een fondueset worden tijdens gebruik zeer warm. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de onderdelen te hanteren.
- Laat een fonduebrander altijd volledig leeg branden en afkoelen alvorens hem op te bergen!

BOSKA® HOLLAND

NL **RECEPT**

Klassiek Kaasfondue voor 4 personen

Ingrediënten
- 4 dl droge witte wijn
- 300 gram Emmentaler
- 300 gram Gruyère
- 3 theelepels Kirsch
- 4 gram maïzena
- 2 teentjes knoflook
- nootmuskaat en peper
- stokbrood. Ook heerlijk met bleekselderij, paprika, champignons, komkommer, ananas, broccoli, zilveruitjes of augurken.

Bereiding
- rasp de kaas, zorg dat deze op kamertemperatuur is
- doe de wijn in een pan en laat het zachtjes koken
- strooi de kaas geleidelijk in de pan en laat de kaas al roerend smelten in de wijn
- het kaasmengsel niet laten koken
- maak de maïzena aan met de Kirsch en bind de fondue hiermee
- breng op smaak met een snufje peper en nootmuskaat
- wrijf de fonduepan, de caquelon, in met het knoflookteentje. Laat voor een sterkere knoflooksmaak het teentje in de pan.
- giet de kaasfondue over in de fonduepan

Eet smakelijk!

| TIP Kaas raspen gaat heel makkelijk met de Easy Grater van Boska Holland.

Kijk op www.boska.com voor meer verassende recepten!

EN

Congratulations on the purchase of your new fondue pot. Our products are manufactured to meet the highest requirements in terms of quality, functionality and design. We hope that you will enjoy using this Boska Holland product.

BOSKA'S STORY
SINCE 1896

At Boska Holland we've been crazy about cheese for over 100 years! It all started near Gouda (NL), home of the original Gouda cheeses, where Willem Bos made his first cheese tools for local cheese farmers. From that day it's our family tradition to inspire you on your journey through the delicious cheeses of the world. Explore cheese and enjoy it!

Fourth generation owner of Boska Holland, Martijn Bos

---

1. DESCRIPTION

TASTE COLLECTION
85-35-24 - CHEESE FONDUE POT - 1,5L / 50.72 fl.Oz

Ceramic pot 1,5L / 5072 fl.Oz excl. forks

TASTE COLLECTION
85-35-25 - CHEESE FONDUE POT - 1,5L / 50.72 fl.Oz

Ceramic pot 1,5L / 5072 fl.Oz excl. forks

Fireproof ceramic fondue pot, capacity 1.5 litres / 50.72 FL.OZ for a cheese fondue for up to six.

---

2. INSTALLATION

The cheese fondue pot fits practically any fondue stove. Make sure that the pot is always in a stable position.

TASTE COLLECTION
85-35-37 - FONDUE STOVE

Complete with burner

EN

3. USE

Make sure that the fondue set is stable and on a non-flammable surface at all times!

Clean the fondue pot before using it for the first time (see “cleaning”).

The fondue pot is fire proof and can be used on open fire.

If hot, always ensure that the fondue pot is placed on a metal stand or on a non-flammable surface.

---

4. CLEANING

Make sure that the fondue pot has cooled down fully before touching it. Clean the fondue pot with hot water and soap. Never use hard brushes, abrasive materials, disinfectants, soda-containing or aggressive cleaning agents on the fondue pot.

WARNING!!!

- Always stay in the vicinity of the appliance if it is burning. It has a OPEN FLAME.
- Always place a fondue set on an even, stable surface.
- NEVER place flammable materials (cloths, paper, etc.) near a fondue set during use.
- Never allow children to operate a fondue set.
- The parts of a fondue set become very hot during use. After use, allow them to cool down fully before touching them.
- Always allow the fuel in a burner to burn up completely and cool down before putting the burner away!

EN

RECIPE

Classical cheese fondue for 4 people

Ingredients
- 4 decilitres of dry white wine
- 300 grams of Emmental cheese
- 300 grams of Gruyère cheese
- 3 teaspoons of Kirsch
- 4 grams of corn flour
- 2 cloves of garlic
- nutmeg and pepper
- French bread. Paprika, mushrooms, cucumber, pineapple, broccoli, cocktail onions or gherkins are also tasty with this recipe.

Preparation
- grate the cheese and ensure that it is at room temperature
- pour the wine in a pot and heat until it simmers gently
- sprinkle the cheese gradually into the pot and stir until it melts into the wine
- do not allow the cheese mixture to boil
- mix the corn flour with the Kirsch; add this to the fondue to thicken it
- season with a pinch of pepper and nutmeg
- rub in the fondue pot, the caquelon, with a garlic clove. For a stronger garlic flavour, leave the garlic clove in the pot
- pour the cheese fondue into the fondue pot.

Enjoy your Cheese Fondue!

TIP Grating cheese goes easily with the Easy Grater from Boska Holland

For more surprising recipes visit www.boska.com

FR

Tous nos compliments pour l'achat de votre Caquelon à fondue à fromage. Nos produits sont fabriqués pour satisfaire aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous apportera beaucoup de plaisir.

L'HISTOIRE DE BOSKA
DEPUIS 1896
Chez Boska Holland nous sommes fou de fromage depuis plus de 100 ans! Tout a débuté à Gouda, provenant de la région du véritable fromage Gouda, ou M. Willem Bos a créé ses premiers ustensiles à fromage pour les crémiers locaux. Depuis, nous perpétuons la tradition familiale de vous inspirer au cours de votre voyage à travers le monde du fromage. Bonne découverte et dégustation du fromage !

Martijn Bos, 4e génération de propriétaire de Boska Holland

---

1. DESCRIPTION

TASTE COLLECTION
85-35-24 - CAQUELON À FONDUE À FROMAGE NOIR - 1,5L

Caquelon en céramique, sans fourgettes

TASTE COLLECTION
85-35-25 - CAQUELON À FONDUE À FROMAGE ROUGE - 1,5L

Caquelon en céramique, sans fourgettes

Caquelon céramique résistante au feu, capacité 1,5 litres pour une fondue au fromage à 6 personnes.

---

2. INSTALLATION

Le caquelon à fondue est approprié à presque n'importe quel réchaud de fondue . Assurez-vous que le caquelon est toujours stable.

TASTE COLLECTION
85-35-37 - RÉCHAUD POUR FONDUE À FROMAGE

Complet avec brûleur

3. UTILISATION

FR

Assurez-vous bien que l'ensemble reste continuellement stable et qu'il est placé sur une surface ininflammable !

Avant la première utilisation, nettoyez le caquelon (voir "entretien").

Le Caquelon résiste au feu et peut donc ainsi être utilisé sur le feu ouvert.

Veillez à ce que le caquelon, s'il est chaud, soit toujours placé sur le support en métal ou sur une surface ininflammable

---

4. ENTRETIEN

Assurez-vous bien que le service à fondue est entièrement refroidi, avant de le manier. Nettoyez le caquelon avec l'eau chaude et un liquide vaisselle. Pour nettoyer, n'utilisez jamais des brosses dures, des ustensiles qui rayent, des produits contenant de la soude ou bien des produits désinfectants ou agressifs.

AVERTISSEMENT!!!

- Ne laissez jamais un brûleur allumé sans surveillance. Il s'agit ici d'un FEU OUVERT.
- Placez toujours un service à fondue de telle sorte qu'il soit stable, sur une surface plate
- Ne mettez JAMAIS de matériaux inflammables (chiffons, papier, etc.) près un service à fondue, lorsque vous utilisez ce dernier.
- Ne laissez jamais les enfants manier un service à fondue.
- Les éléments d'un service à fondue deviennent très chauds au cours de leur utilisation. Après avoir éteint le brûleur, laissez refroidir entièrement les éléments avant de les manier.
- Laissez toujours brûler un brûleur jusqu`à ce qu'il soit vide et laissez-le refroidir avant de le ranger !

BOSKA® HOLLAND

(FR) RECETTE

Fondue au fromage Classique pour 4 personnes

Ingrédients
- 4 dl de vin blanc sec
- 300 grammes d'emmental
- 300 grammes de gruyère
- 3 cuillères à thé de Kirsch
- 4 grammes de maïzena
- 2 gousses d'ail
- noix de muscade et poivre
- baguette. Éventuellement poivron, champignons de Paris, concombre, ananas, brocoli, petits oignons ou cornichons.

Préparation
- râpez le fromage, veillez à ce qu'il soit à température ambiante
- versez le vin dans une casserole et portez-le doucement à ébullition
- versez peu à peu le fromage dans la casserole et faites fondre le fromage dans le vin tout en remuant
- ne laissez pas bouillir ce mélange fromage-vin
- mélangez la maïzena avec le Kirsch et versez ce mélange dans la fondue pour l'épaissir
- assaisonnez avec un peu de poivre et de la noix de muscade
- frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Si vous désirez un goût d'ail plus prononcé, laissez la gousse d'ail dans le caquelon
- Versez la fondue dans le caquelon.

Bon appétit !

TIP Râper le fromage est super facile avec l'Easy Grater de Boska Holland.

Visitez www.boska.com pour des recettes surprenantes

DE

Herzlichen Glückwunsch zu ihrem neuen Käsefonduetopf. Unsere Produkte entsprechen den höchsten Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Gestaltung. Wir hoffen dass Sie viel Freude an diesem Boska Holland Produkt haben werden.

DIE GESCHICHTE VON BOSKA
SEIT 1896

Wir von Boska Holland sind schon seit mehr als 100 Jahren verrückt nach Käse. Es begann in Gouda, wo der ursprüngliche Gouda-Käse hergestellt wird und Willem Bos sein erstes Käsewerkzeug für die örtlichen Käsebauern herstellte. Seit diesem Tag ist es in unserer Familie Tradition, Sie während Ihrer Reise durch die Welt der köstlichsten Käse zu inspirieren. Explore cheese und genießen Sie ihn!

Besitzer in der vierten Generation, Martijn Bos

---

1. UMSCHREIBUNG

TASTE COLLECTION
85-35-24 - KÄSEFONDUETOPF SCHWARZ -1,5L

Keramiktopf 1,5L, exkl. gabeln

TASTE COLLECTION
85-35-25 - KÄSEFONDUETOPF ROT - 1,5L

Keramiktopf 1,5L, exkl. gabeln

Feuerfester KÄsefonduetopf aus Steingut, Inhalt 1,5liter für ein Käsefondue für 6 Personen.

---

2. MONTAGE

Die KäsefonduTOPF passt nahezu auf jedes Fonduegestell. Versichern Sie sich, das die FONDUTOPF immer stAbil steht.

TASTE COLLECTION
85-35-37 - FONDUEGESTELL

Komplett mit Brenner

DE

3. BENUTZUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Ganze jederzeit stabil auf einer hitzebeständigen Unterlage steht!

Reinigen Sie den Fonduetopf vor der ersten Benutzung (siehe „Reinigung").

Der Käsefonduetopf ist feuerfest und kann auf offenem Feuer benutzt werden.

Das fertige Käsefondue unter ständigem Rühren warm halten, um Ansetzen zu vermeiden.

Achten Sie darauf, dass der Fonduetopf, wenn er warm ist, immer auf das Metallteil oder auf eine hitzebeständige Unterlage gestellt wird.

---

4. REINIGUNG

Vergewissern Sie sich, dass der Fonduetopf völlig ausgekühlt ist, bevor Sie es anfassen. Den Fonduetopf mit Warmwasser und Spülmittel reinigen. Verwenden Sie niemals harte Bürsten, verkratzende Materialien, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel zur Reinigung.

WARNUNG!!!

- Lassen Sie einen brennenden Fonduebrenner nie unbeaufsichtigt. Es handelt sich hier um OFFENES FEUER.
- Stellen Sie ein Fondueset immer auf einen stabilen, flachen Untergrund.
- Legen Sie NIEMALS brennbare Materialien (Tücher, Papier, etc) in die Nähe von einem Fondueset, wenn es benutzt wird.
- Lassen Sie ein Fondueset niemals von Kindern bedienen.
- Die Teile von ein Fondueset werden während des Gebrauchs sehr warm. Nach dem Gebrauch völlig auskühlen lassen, bevor Sie es anfassen.
- Lassen Sie ein Fonduebrenner immer vollständig ausbrennen und auskühlen, bevor Sie Ihn wegräumen!

REZEPT

DE

Klassisches Käsefondue für 4 Personen

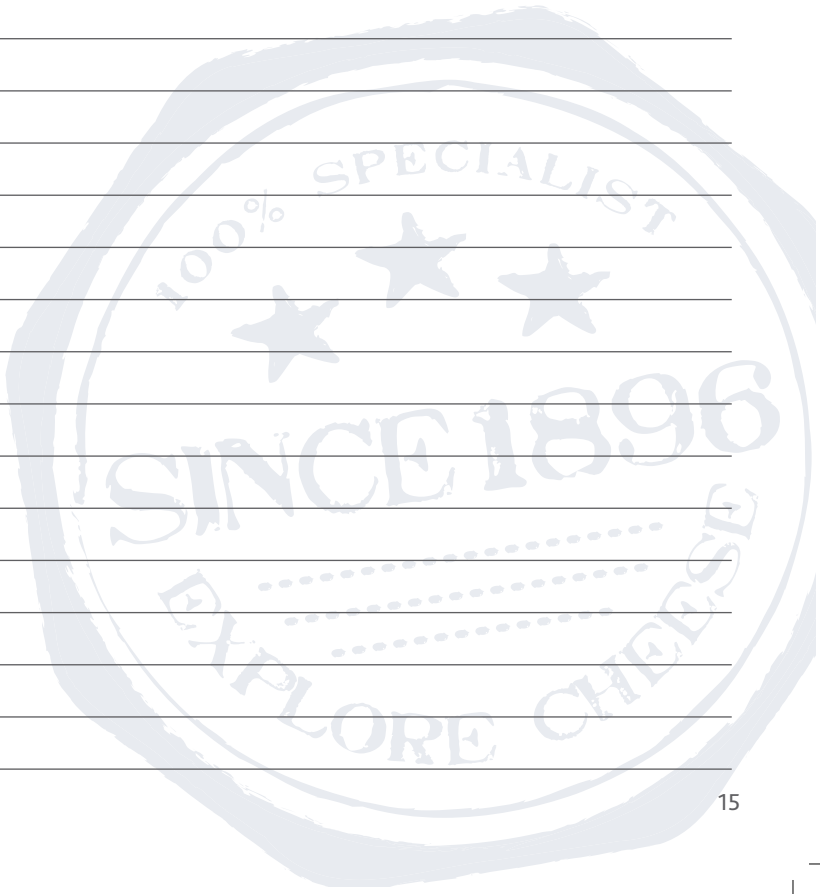
Zutaten
- 4 dl trockener Weißwein
- 300 Gramm Emmentaler
- 300 Gramm Greyerzer
- 3 Teelöffel Kirschwasser
- 4 Gramm Maisstärke
- 2 Knoblauchzehen
- Muskatnuß und Pfeffer
- Baguette. Toll dazu schmecken auch Staudensellerie, Paprika, Champignons, Gurke, Ananas, Brokkoli, Essigzwiebeln oder Essiggurken.

Zubereitung
- den Käse raspeln. Er soll Zimmertemperatur haben
- geben sie den Wein in einen Topf und lassen Sie ihn köcheln
- den Käse allmählich in den Topf geben und unter rühren in den Wein schmelzen
- das Käsegemisch nicht kochen lassen
- die Maisstärke mit dem Kirschwasser verrühren und das Fondue damit binden
- mit einer Prise Pfeffer und einem Hauch Muskatnuss würzen
- den Fonduetopf, das Caquelon, mit der Knoblauchzehe einreiben. Für einen stärkeren Geschmack lassen Sie die Knoblauchzehe im Topf
- Geben Sie das Käsefondue in den Fonduetopf

Guten Appetit!

TIP Käse reiben geht mit dem Easy Grater von Boska Holland ganz leicht.

Tolle Rezepte gibt's auf www.boska.com


100% SPECIALIST
SINCE 1896
EXPLORE CHEESE

Boska's Story

SINCE 1896

AT BOSKA HOLLAND WE'VE BEEN CRAZY ABOUT CHEESE FOR OVER 100 YEARS! IT ALL STARTED NEAR GOUDA, HOME OF THE ORIGINAL GOUDA CHEESES, WHERE WILLEM BOS MADE HIS FIRST CHEESE TOOLS FOR LOCAL CHEESE FARMERS. FROM THAT DAY IT'S OUR FAMILY TRADITION TO INSPIRE YOU ON YOUR JOURNEY THROUGH THE DELICIOUS CHEESES OF THE WORLD.
EXPLORE CHEESE AND ENJOY IT!

Fourth generation owner Boska Holland

Martijn Bos

ALSO AVAILABLE

CURLERS

TAPAS FONDUE SETS

SLICERS & KNIVES

RACLETTE SETS

WWW.BOSKA.COM